LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully ..... Chronique. — Les erreurs de la presse hostile aux viticulteurs ; — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne 177

Marquis de Pins..... Réflexions sur ce que j'ai vu en Californie..... 181

H. Cottier..... Observations sur la composition de quelques types de rations économiques pour les chevaux..... 185

Henri Armet..... Relation entre le prix de vente du vin à la production et à la consommation 192

Informations et communications de Sociétés agricoles. — 9e Congrès national de l'Agriculture française..... 199

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les erreurs de la presse hostile aux viticulteurs

Les alcools allemands dans nos apéritifs et dans nos vins ?

Le vin est cher parce qu'il est rare ; et il en sera ainsi jusqu'au jour où une récolte abondante viendra remplir les celliers.

Mais le grand public, mal renseigné par des journalistes qui ne connaissent pas le premier mot des questions viticoles, doit être convaincu, puisqu'on le lui affirme, que si l'on manque de vin, c'est parce que l'on en distille de grandes quantités pour la fabrication des apéritifs ! !

C'est ainsi qu'un rédacteur du journal *Paris-Soir*, publiait, à la date du 5 février, les énormités suivantes :

« Ce tout puissant groupement a su faire voter au Parlement une loi *interdisant sur tout le territoire français la fabrication des liqueurs avec d'autres alcools que de vin.*

Actuellement, les alcools de grain, de betteraves ou autres, ne sont plus admis à entrer dans la composition des alcools de bouche.

Et, du fait que le vin est à la base de tout alcool de consommation, c'est par centaines de mille d'hectolitres que notre bon vin de France a pris la direction de l'alambic.

Voilà où sont passés les stocks accumulés durant ces dernières années par

suite de la mévente et de la prohibition étrangère ? Voilà où va notre récolte déjà déficitaire !

Voilà pourquoi nous avons vu le vin doubler de prix depuis quatre mois !

Voilà pourquoi nous allons le payer bientôt plus cher encore ».

Passe encore pour un rédacteur du Boulevard, mais comment ne pas être surpris de voir la même erreur s'étaler dans le *Journal des Economistes*, feuille sérieuse s'il en fut... habituellement !

Nous avons reproduit, dans le *Progrès* du 30 janvier (p. 108-109), un article où le chroniqueur de ce journal écrivait :

« Le Dr Letulle, ancien président de la Ligue contre l'alcoolisme, réclame la prohibition « de toutes les boissons alcoolisées dégustées à jeun avant le repas ». Pour justifier cette prohibition, il accusait les apéritifs d'être composés avec des alcools d'industrie », alors que, depuis 1916, ils constituent un monopole de l'Etat et *sont prohibés pour la consommation de bouche* ».

Nous avions rectifié cette erreur dans une *note en renvoi*, qui, par accident, n'a pas été insérée.

Mais ne jetons pas la pierre à ces polémistes, qui peuvent avoir été induits en erreur par le texte même de la loi, texte obscur comme à plaisir.

L'*Officiel* du 4 janvier a publié, sous le nom de « *Régime économique de l'alcool* », une sorte de mise au point des lois existantes.

Reproduisons-en les deux premiers articles, les seuls qui nous intéressent en ce moment :

TITRE 1er. — **Régime économique de l'alcool**

Chapitre premier. — Production nationale

Article premier. — Est réservée à l'Etat la production des alcools autres que ceux provenant de la distillation des vins, cidres, poirés, marcs, lies et fruits frais. La production des genièvres est soumise à un régime spécial fixé par l'article 4 ci-après.

Art. 2. — Les quantités d'alcools réservées à l'Etat ne peuvent être rétrocédées par lui que pour des usages industriels ou médicaux.

Toutefois, des cessions peuvent être faites pour les emplois dits privilégiés dans les conditions actuelles et, en outre, dans la limite de 40.000 hectolitres au maximum chaque année, pour la conservation des fruits frais et sucs de fruits frais.

Comment voulez-vous que des journalistes parisiens puissent savoir ce que sont ces « emplois dits privilégiés » ?

Ces emplois ce sont, en première ligne, la fabrication des vermouts, apéritifs divers et vins de liqueur ; — puis, la vinaigrerie et la parfumerie, qui ne nous intéressent pas directement. Nous

regrettons, pour notre part, que les publicistes parisiens soient dans l'erreur ; car, en additionnant 120.000 avec 40.000, on sait que 160.000 hectolitres d'alcool d'industrie à 100 degrés vont à a consommation de bouche, soit sous forme d'apéritifs et vins de liqueur, soit sous forme de fruits à l'eau-de-vie, etc., etc.

Nous avons déjà si longuement dit ce que nous pensions de ce régime, que nous n'y reviendrons pas aujourd'hui. Les vins se vendent si bien en ce moment qu'il semble que les viticulteurs se désintéressent de toutes autres questions ; l'avenir n'apparaît-il pas couleur de rose ? Et pourtant !

Les historiens nous content qu'un célèbre général, qui s'appelait Annibal, après avoir franchi les Alpes et dispersé les armées romaines, avait laissé ses guerriers s'amollir dans les délices de Capoue. Le résultat ne s'en fit pas longtemps attendre. Et notre sort, à nous viticulteurs, sera-t-il bien meilleur dans quelques années, si nous nous enlisons, à notre tour, dans les délices des cotes à 22 francs le degré ?... en attendant mieux.

*
* *

A une question posée par M. le sénateur Delpierre, le Ministre des Finances a donné dans l'*Officiel* du 18 janvier, la réponse suivante :

Quantités d'alcool cédées pendant la campagne 1925-26 :

a) A la dénaturation (chauffage et éclairage) 405.217 hectol. 3 litres 61 centilitres ;

b) A la carburation, 296.100 hectol. 50 litres 3 centilitres ;

c) A *l'ensemble* des autres industries privilégiées, 533.764 hectol. 98 litres 8 centilitres.

Il serait intéressant de savoir quelle est la quantité cédée pour des usages vinicoles. Pourquoi ne pas le dire ? Les intéressés seraient-ils assez puissants pour maintenir la lumière sous le boisseau ?

A noter que pendant cette même campagne 1925-26, nous avons importé d'Allemagne 900.000 hectolitres d'alcools bons et mauvais goûts, — *dont une partie a peut-être même été livrée aux fabricants d'apéritifs et vins de liqueur* ; le Ministre dit, en effet :

« **Toutes les quantités reçues** (d'Allemagne) **ont été incorporées au stock général du service des alcools et ont servi, au même titre que les alcools**

de production française, à l'approvisionnement des diverses industries privilégiées ».

Avons-nous assez protesté autrefois — et avec juste raison — contre l'incorporation d'alcools allemands dans les vins d'Espagne ! Et voilà que nous sommes exposés à voir contaminer de la même façon les vins français ! quelle aberration ! Et quel danger pour l'avenir de nos exportations !

L'Ecoulement des vins depuis le début de la Campagne

L'*Officiel* du 14 février nous donne les chiffres de l'écoulement des vins en janvier et depuis le début de la campagne (1er octobre 1926).

Les sorties de la propriété, en janvier, se sont élevées à 3.148.819 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise.

Pour l'ensemble des 4 mois écoulés, on trouve :

Sorties de la propriété	octob. 1922-janvier 1923..	15.086.421	hectolitres.
— —	octob. 1923-janvier 1924..	16.598.259	—
— —	octob. 1924-janvier 1925..	16.506.163	—
— —	octob. 1925-janvier 1926..	17.210.143	—
— —	octob. 1926-janvier 1927..	15.636.823	—

Les quantités soumises au droit de circulation se chiffrent à 3.390.461 hectolitres.

Pour les 4 mois écoulés, les résultats sont les suivants :

Consommation taxée	octob. 1922-janvier 1923....	15.248.993	hectolitres.
— —	octob. 1923-janvier 1924....	15.811.629	—
— —	octob. 1924-janvier 1925....	16.483.611	—
— —	octob. 1925-janvier 1926....	17.621.509	—
— —	octob. 1926-janvier 1927....	16.752.188	—

La pénurie des marchandises commence à se faire sentir ; elle ne peut qu'aller en s'accentuant.

Le stock commercial est en léger progrès :

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
— —	janvier 1919.....	6.150 533	—
— —	janvier 1921.....	10.158 089	—
— —	août 1921.....	8.228.580	—
— —	octobre 1922.....	9.576.094	—
— —	octobre 1923.....	10.159.760	—
— —	septem. 1924.....	10.731.519	—
— —	septem. 1925.....	11.119.359	—
— —	juillet 1926.....	12.012.406	—
— —	nov. 1926.....	11.175.740	—
— —	déc. 1926.....	11.309.011	—
— —	janvier 1927.....	**11.461.617**	—

Le tableau mensuel paraîtra dans le prochain numéro.

L. Degrully.

RÉFLEXIONS SUR CE QUE J'AI VU EN CALIFORNIE

Montbrun (Gers), le 23 janvier 1927.

Monsieur le Directeur,

Pendant un voyage que j'ai fait, il y a deux ans, aux Etats-Unis, j'ai été à même d'observer des méthodes de culture que nous aurions probablement grand intérêt, si non à généraliser, tout au moins à essayer.

C'est d'ailleurs ce que j'ai déjà fait moi même avec le plus grand profit. Sans chercher à décrire tous les moyens que les agriculteurs de ces pays, gens éminemment pratiques, emploient, tels par exemple que la conservation des fourrages en silo tour, procédé qui, très heureusement, a tendance à se généraliser actuellement en France, où l'élevage sous toutes ses formes, que ce soit dans les Ranchas immenses du Far-West, ou les sables désertiques de l'Azizoua et du Texas, ou la culture du maïs dans le Nébraska, dans la fertile vallée du Mississipi, ou celle du blé dans les plaines infinies du Sacramento, où la moisson s'exécute au moyen des moissonneuses dépiqueuses, ou celle du coton à la Louisiane, où la culture française est restée encore si vivante ; sujets bien trop vastes pour être traités en un seul article et qui pour être simplement résumés demanderaient un fort volume; je consacrerai spécialement mes observations à la culture de la vigne, telle que je l'ai vu pratiquer en Californie, soit dans les vallées de Fresna, de Santa-Clara, de Santa-Rosa, et surtout de Napa.

Mais ici, je suis obligé d'ouvrir une parenthèse, il s'agit de la Californie !... que, sans exagération, on peut bien appeler le Paradis de l'Amérique.

Quand, parti de New-York, après avoir traversé des pays immenses, monotones et bien souvent totalement dépourvus de charmes, les sommets glacés des montagnes rocheuses, les plaines désortiques de l'Utha et les admirables forêts du Névada on pénètre en Californie. A partir de Colfax, de chère mémoire aux prospecteurs d'or, on descend vers le Pacifique au milieu de ces admirables vergers qui produisent à profusion des fruits savoureux, de véritables bois d'orangers, et de grapefruits, on voit qu'ici la nature a été prodigue, elle donne ce qu'elle a de plus beau et jusqu'à l'admirable baie de San-Francisco on parcourt un pays unique par son aspect, sa beauté et sa richesse.

La terre, d'une qualité exceptionnelle, sous un climat idéal, entretient une végétation luxuriante ; ces méthodes de culture donneraient-elles chez nous les mêmes résultats ?

L'essai seul pourrait nous fixer.

Quoi qu'il en soit voici la manière de cultiver la vigne telle qu'on la pratique dans la vallée de Napa.

Les vignes y sont, si je puis m'exprimer ainsi, soumises à un véritable assolement ; grâce à une taille très généreuse elles sont poussées à la plus grosse production et si, au bout de 25 à 30 ans, elles commencent à donner des signes de décrépitude, elles sont impitoyablement arrachées et replantées presque aussitôt.

L'encépagement est fait à peu près exclusivement avec nos cépages fins de France, Cabernet-Sauvignon, Sémillon, Pinot, etc. Sous ce climat béni, épargné par les maladies qui, sauf quelques foyers d'oïdium, sont incon-

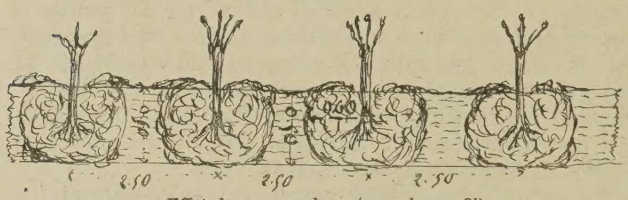
nues, ils y donnent en abondance des vins excellents, presque trop alcooliques.

Le porte-greffe à peu près seul employé est le Rupestris du Lot.

Le terrain, au lieu d'être défoncé en plein, comme nous avons l'habitude de le faire en France, est simplement passé à la sous-soleuse en long et en travers, le jeune plant est mis à l'intersection des lignes. Tout à fait séduit par cette façon rapide d'opérer, j'ai rapporté une sous-soleuse ; malheureusement pour différentes raisons, dont la principale était déjà le cours du dollar, je n'ai pas pris un modèle à relevage automatique tel qu'on l'emploie communément dans ce pays ; machines très solidement construites, très puissantes, qui, conduites par des tracteurs à chenilles Youba, exécutent un sous-solage de 0,70 à 0,80 et plus de profondeur ; la terre, il est vrai, est de nature très facile.

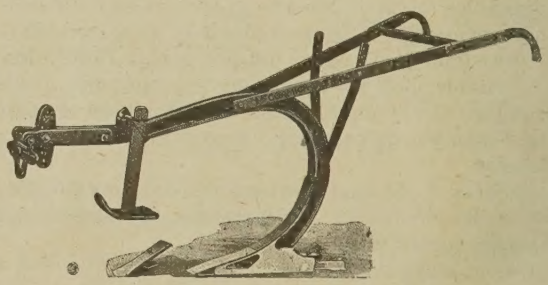
Celle que j'ai rapportée, tirée par un gros tracteur à chenille Renault, dont elle emploie d'ailleurs souvent à peu près toute la force, dans des terrains argilo-calcaires très difficiles, exécute un défoncement énergique de 0,50 et plus de profondeur.

En Californie les vignes sont plantées à 2,50 en carré, mais voulant conduire les miennes en ligne, sur fil de fer, j'ai adopté ici la disposition suivante : les lignes à 2,50 d'écartement, les souches à 1,40 dans le rang.



Effet du sous-solage (vue de profil).

De cette façon, j'arrive à préparer 1 hectare 1/2 à deux et plus par journée de 8 heures. Ce système essayé, soit dans le Gers, soit dans la plaine du Tarn près de Gaillac, a donné partout des résultats tels, la reprise et la végétation des plants sont si nettement supérieurs à ceux plantés sur gros défoncements, que je ne me sers plus que de ce mode que je vais même étendre aux autres cultures, racines, maïs, luzernes et même céréales.

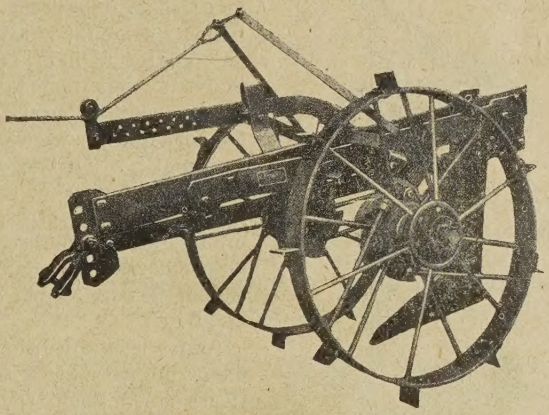

Sous-soleuse Mac. Cormick.

Le gros avantage, l'économie de l'exécution mise de côté, est que tout en laissant la couche arable sur place on assainit le terrain en abaissant le plan d'eau qui, emmagasinée dans les couches profondes du sol, combat les effets désastreux des sécheresses estivales de nos régions.

Les résultats que j'ai obtenus sont si probants que je vais faire venir de Californie une sous-soleuse à grand travail à relevage automatique en attendant qu'un jour prochain, peut-être, nos constructeurs se décident à en fabriquer.

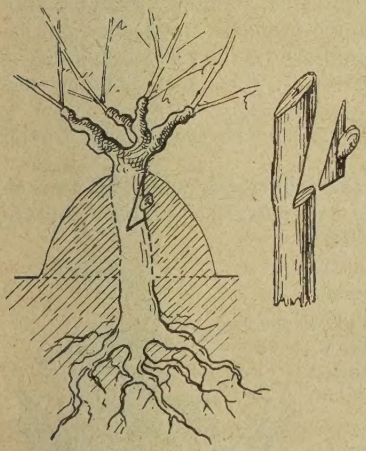
Les porte-greffes plantés comme chez nous à l'automne, en novembre, décembre, sont greffés sur place au printemps, mais plutôt à la sève descendante fin juillet-août.

Les greffes employées sont à bourgeons incrustés. (Le dessin ci-dessous représente le modèle le plus usité). On pratique aussi la greffe connue en France sous le nom de greffe mayorquine.



Sous-soleuse à grand travail automatique.

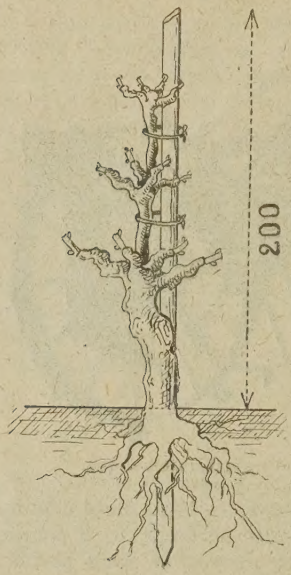
Les ligatures sont faites avec des lanières de caoutchouc qui maintiennent le greffon très serré tout en se dilatant pour éviter l'étranglement : le résultat est une reprise qui varie de 95 à 100 o/o : au printemps, vers mars, la butte étant défaite, le greffon donnant des signes de vitalité, le sujet est décapité ; il pousse alors un sarment qui a souvent plus de deux mètres de long portant plusieurs raisins ; il est palissé solidement à un gros piquet en bois de Red-Wood, à peu près imputrescible de 2 m. de haut. Absolument séduit par ce procédé de greffage qui donne des résultats si appréciables par une reprise à peu près totale, qui peut être renouvelé plusieurs fois en cas de non réussite, qui, la deuxième année, produit déjà une bonne récolte et est autrement intéressant que le greffage en place, avec tous ses aléas, et que la plantation en greffés-racinés, dont le moindre défaut est d'attendre 3 ou 4 ans avant de se mettre à fruit.



Greffe la plus usitée dans la vallée de Napa.

J'allais essayer de former quelques jeunes greffeurs, malheureusement il fallait compter avec une main-d'œuvre de plus en plus rare et bien difficile à spécialiser, je songeais même à faire exécuter une machine, lorsque dernièrement, en lisant votre si intéressante revue, j'ai vu l'annonce que faisait paraître la maison Ulysse Fabre, de Vaison, d'une machine exécutant la greffe mayorquine, qui est, en somme, absolument pareille à la greffe dite Ruthergeen Yema Graf, à Napa : j'en ai immédiatement fait venir une qui, après essai, me paraît en tous points excellente et pratique. Cette petite machine exécutera dès le mois d'avril les 25.000 greffes que j'ai à faire cette année ; je serais surpris si ma confiance

absolue était mise en défaut et je suis persuadé qu'une fois connu, ce système remplacera tous les autres.



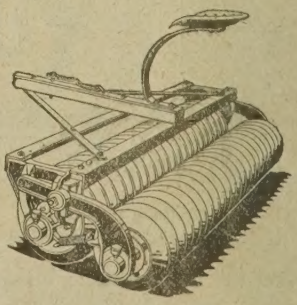
Taille en gobelets superposés (Vallée de Napa).

A Napa presque toutes les vignes sont conduites avec une taille assez spéciale, des étages de gobelets superposés, un peu comme un poirier en quenouille et attachées à un gros piquet de 2 mètres de haut. La maturité est complète, mais pourrions-nous faire ce genre de taille ?... je n'ose me prononcer : là-bas il y a plusieurs facteurs qui interviennent, la qualité du sol et le climat !... Pourtant en Italie, et sans aller si loin, les vignobles de Jurançon, de Madiran, de Haute-Savoie et autres, sont conduits en hautains à grande arborescence ; après tout la vigne n'est-elle pas une liane ? et son plus grand ennemi ne serait-il pas l'homme et surtout le sécateur ?

Toutes les vignes sont cultivées mécaniquement, un passage de charrue à 5 socs John Deere dans les deux sens, le peu de terre qui reste autour de la souche est enlevé par les quelques ouvriers qu'à grand peine on peut trouver ; chinois et japonais (excellents), mexicains, nègres !... ne valant pas grand chose. La conduite des machines, la taille sont faites par des ouvriers du pays, la plupart italiens américanisés et anglo-irlandais américains, qui arrivent sur le chantier avec leur voiture Ford et mettent des gants à Crispin avant de toucher n'importe quel outil. Nous n'en sommes pas encore là !...

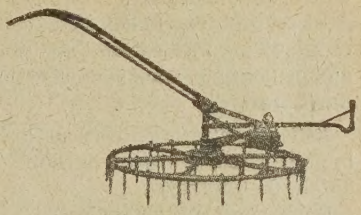
La main-d'œuvre est très rare, très chère, mais elle produit et le travail est fait vite et bien.

Après le passage de la charrue, le sol est égalisé par une herse en roue Rotary-Harrow qui fait un excellent travail, pulvérise complètement le terrain par son mouvement rotatif, sans abîmer les souches si elle les accroche ; on passe ensuite le plus souvent possible une espèce de bineuse très large, genre queue d'hirondelle, appelée Iveed Cutter, construite par la maison Oliver ; ensuite un rouleau à disques qui pulvérise, mais a surtout pour but de plomber le sol pour éviter l'évaporation ; à partir des premiers jours de juin il est presque impossible de rentrer dans les vignes, le sol est à peu près couvert par les sarments ; le climat est alors très sec, il n'y a ni Mildew, ni Rots ; le soufre, que l'on emploie un peu, a facilement raison, pour le moment du moins, de l'Oïdium. Heureux pays !... car je me demande, avec un tel fouillis et le manque d'aération qui en résulte, que deviendrait la récolte ? mais c'est en Californie !... et je sais que les maladies dont l'Amérique nous a gratifiés viennent d'autres régions. Ce pays est si grand !...



Pulvériseur.

Les deux plantes les plus difficiles à combattre sont le Mouron des oiseaux qui arrive facilement à près de 0,50 de hauteur et surtout le petit Liseron, appelé Morning Glory, le joli nom ! mais quelle mauvaise plante qui, avec sa racine profonde, résiste à toutes les façons culturales, décidément la peste n'a pas de patrie ; là où il est trop abondant on lutte en le recouvrant d'une espèce de carton bitumé.



Herse rotative.

On a remarqué qu'après plusieurs années de plantation, soit les vignes, soit les vergers, éprouvent une sorte de dépression végétale provoquée par le tassement du sol, la pénétration de l'eau se faisant mal, la nitrification se ralentit ; la sous-soleuse intervient alors et, passée dans l'interligne, produit un nouveau défoncement très énergique qui provoque une reprise très sensible de la végétation ; cette sorte de rénovation culturale est faite tous les cinq ou six ans et donne d'excellents résultats.

On aura une idée de l'exécution rapide des travaux quand j'aurai dit qu'un vignoble de 200 hectares en plein rapport, que j'ai visité de très près, est cultivé, et admirablement cultivé, au moyen des instruments que j'ai cités, actionnés par deux tracteurs Youba et un Fordson et 3 hommes ; j'aurais eu peine à le croire, mais j'ai pu m'en rendre compte et j'ai vu, il n'y a pas à dire, c'est la méthode !...

Peut-être aurions-nous intérêt à essayer tout au moins.....

Je vous prie d'agréer, etc..., etc...

Marquis de Pins.

OBSERVATIONS SUR LA COMPOSITION

DE

QUELQUES TYPES DE RATIONS ÉCONOMIQUES

POUR LES CHEVAUX

Le Ministère de l'Agriculture a fait récemment publier dans la presse une note relative aux moyens de parer à la pénurie des fourrages

Cette note, qui a paru dans nos journaux locaux, était surtout destinée aux pays d'élevage.

En rappelant aux agriculteurs les services que peuvent rendre, dans l'alimentation des animaux, quelques substances assez peu utilisées, elle signale la possibilité d'économiser des ressources fourragères rendues plus précieuses par leur rareté, et de composer, grâce à des produits trop délaissés, des rations excellentes et assez peu coûteuses.

Il n'y a pas que les éleveurs qui aient été intéressés par la note du Ministère de l'Agriculture. Ces temps derniers, nous avons reçu, à l'Ecole d'agriculture, d'un certain nombre de propriétaires de la région, des demandes de précisions au sujet de la possibilité d'appliquer les conseils qu'elle renferme à l'alimentation des chevaux de trait.

Et il nous a semblé que quelques-unes de ces demandes laissaient percer une certaine indécision,... un peu d'embarras même, en face du problème. Aussi est-ce dans le but d'essayer de faciliter la résolution de celui-ci à tous ceux qui s'y intéressent, que nous présentons ces quelques observations auxquelles nous nous sommes efforcé de conserver un caractère essentiellement pratique.

Ration habituelle des chevaux de culture dans notre région. — On utilise, dans la plupart des domaines de notre région, des chevaux dont le poids oscille autour de 600 kilogs.

En rassemblant les indications recueillies de divers côtés, on peut estimer que ces chevaux reçoivent une ration se rapprochant beaucoup de l'un des deux types suivants :

a) 14 kilos de foin et 3 kilos d'avoine.

b) 11 à 12 kilos de foin et 4 k. à 4 k. 500 d'avoine.

et au point de vue alimentaire cela représente :

dans la ration *a* : 14 k. 500 de matière sèche, 1080 grammes de matières azotées digestibles, et au total, 6420 unités nutritives ;

dans la ration *b* : 13 k. 500 à 14 k. de matière sèche, 1050 à 1060 grammes de matières azotées digestibles, et au total 6450 à 6500 unités nutritives.

Si nous rapprochons ces chiffres de ceux que les tables de rationnement conseillent de prendre comme base pour un cheval de 600 kilos effectuant un travail d'intensité moyenne, nous pouvons constater dans nos rations usuelles, *a* et *b*, un déficit de 350 à 400 unités nutritives.

A priori donc, ces rations quoique bien composées, paraîtraient insuffisantes.

Mais nos chevaux s'en contentent et se conservent en bon état d'entretien. Peut-être faut-il voir là une conséquence de notre climat, particulièrement favorable et qui, en réduisant l'intensité des combustions organiques nécessaires à l'entretien de la chaleur corporelle, diminue, par cela même, l'importance des besoins d'entretien de nos animaux.

Peut-être aussi nos fourrages du midi, plus aromatiques, plus riches que ceux du Nord, sont-ils plus digestibles et plus nutritifs qu'eux. Et comme c'est en Allemagne qu'ont été effectués la plupart des essais, des observations et des analyses ayant servi de base à l'établissement des tables de rationnement, il se peut très bien que nous puissions nous contenter ici, de chiffres un peu inférieurs à ceux qui y sont mentionnés pour fixer les exigences alimentaires de nos chevaux.

Quoi qu'il en soit, puisque les rations ci-dessus en usage dans notre région ne donnent lieu à aucune critique, nous allons les considérer désormais comme étant parfaitement convenables.

Les substitutions et leur possibilité. — Mais pouvons-nous apporter dans leur composition des modifications de quelque importance au point de vue de la nature des aliments qui la composent : pouvons-nous, dans une large mesure remplacer le foin et l'avoine, ou l'un seulement de ces deux élements par d'autres substances alimentaires ?

Quelques-uns répondent par la négative. Pour ceux-là le foin et l'avoine sont irremplaçables dans l'alimentation du cheval et vouloir substituer autre chose à ces denrées, c'est courir au devant de déboires.

Peut-être cette opinion est-elle étayée sur des considérations un peu intéressées.

Il est, en effet, on ne peut plus facile et expéditif de verser quelques litres

d'avoine dans une mangeoire et de jeter une botte de foin dans un râtelier ; mais il est déjà un peu plus long de mélanger deux sortes de grains avant de les distribuer et ce devient, pour certains, une difficulté considérable, que d'avoir à manipuler et à mesurer chaque jour, 4 ou 5 denrées différentes.

Et parmi les irréductibles partisans de l'utilisation exclusive du foin et de l'avoine, il en est sans doute, qui se persuadent avec la plus grande aisance que l'estomac de leurs chevaux serait irrémédiablement délabré par des combinaisons alimentaires qui, en nécessitant quelque préparation, compliqueraient tant soit peu leur besogne personnelle.

La vérité est toute autre.

Certes, on ne peut méconnaître que le foin et l'avoine sont des aliments de choix pour le cheval.

Bien composés l'un et l'autre, renfermant dans d'heureuses proportions les noyaux azotés, les vitamines et les principes minéraux dont le rôle apparaît si important dans la nutrition animale, ils apportent d'autre part à l'organisme, quand ils sont judicieusement associés, aussi bien les éléments ligneux, grossiers, qui, par leur volume, distendent utilement les viscères, activent les sécrétions, facilitent le brassage et la progression des aliments, — que le minimum de matières azotées indispensables à la restauration d'une machine que le fonctionnement actif dégrade incessamment.

Au surplus, sous l'empire sans doute d'une habitude transmise à travers les siècles, le cheval préfère, ce n'est pas douteux, le foin et l'avoine à tous autres aliments : il ne s'en rebute jamais.

Mais il ne fait pas l'ombre d'un doute cependant que le tube digestif de nos herbivores est largement tolérant, au moins autant que le nôtre, et Dieu sait si notre régime alimentaire, à nous, est varié ! il est même infiniment probable que nous soumettons quelquefois, — et sans trop d'appréhension encore ! — notre estomac à des épreuves desquelles l'estomac du cheval ne connaîtra jamais l'équivalent quel que soit l'abus que l'on puisse faire des substitutions d'aliments.

Ce qui est certain aussi, c'est que le remplacement partiel, ou même total de l'avoine et du foin a été effectué plus de mille fois, dans les circonstances les plus variées, au sein des effectifs les plus divers et que jamais les résultats obtenus n'ont été défavorables.

Par conséquent, en ce moment, en présence de la cherté de ces fourrages, il est bien permis de laisser momentanément de côté les préférences de nos chevaux et de modifier leur nourriture puisque, sans compromettre le moins du monde leur santé, il en résultera une diminution sensible des frais d'alimentation.

Ce sont ces modifications possibles que nous allons rechercher.

Les rations habituelles de nos chevaux, celles mentionnées plus haut, reviennent actuellement à près de 15 francs par animal et par jour.

Exactement 14 fr. 70 pour la première :

14 kgs de foin à 75 francs les 100 kgs = 10 fr. 50
et 3 kgs d'avoine à 140 francs » = 4 fr. 20

et 14 fr. 95 pour la deuxième :

11 kgs 500 de foin à 75 francs les 100 kgs = 8 fr. 65
et 4 kgs 500 d'avoine à 140 francs » = 6 fr. 30

Nous avons dressé une liste de dix substances alimentaires pouvant être

facilement trouvées dans le commerce en ce moment et pour chacune de ces dix substances, nous avons recherché :

La proportion moyenne de matière sèche aux 100 kgs ;
La teneur, également aux 100 kgs, en matière azotée digestible ;
La valeur nutritive ;
Le prix commercial aux 100 kgs ;
Le prix de revient de l'unité nutritive, obtenu en divisant le prix commercial par le nombre d'unités nutritives incluses dans 100 kgs de l'aliment.

Ces renseignements sont rassemblés dans le tableau suivant :

Dans la dernière colonne de ce tableau, nous avons enfin établi la classification des diverses substances alimentaires qui y sont mentionnées en nous plaçant au point de vue économique : les plus intéressantes, les moins coûteuses étant celles pour lesquelles l'unité nutritive revient au plus bas prix.

L'examen du tableau permet ainsi de constater tout de suite qu'au point de vue purement alimentaire, le foin et l'avoine sont parmi les aliments les plus coûteux, tandis que, en ce moment, tout au moins, le maïs, les caroubes et le tourteau d'arachides, se classent parmi les moins chers.

C'est donc à ces dernières matières alimentaires que nous allons largement faire appel pour essayer de réaliser, avec elles, des combinaisons susceptibles de nous donner des rations satisfaisantes au point de vue nutritif et intéressantes au point de vue économique.

Quelques types de rations. — Les plus avantageuses, à ce dernier point de vue, sont celles qui aboutissent à l'obtention des rations suivantes :

		Matière sèche	Mat. azotées digestibles	Valeur nutritive (val. amidon)	Prix
Ration I					francs
Paille	9 kgs	7.710	18	990	2 25
Caroubes dénoyautées	4	3.400	160	2.880	3 80
Maïs concassé	2	1.740	142	1.630	2 50
Tourteau d'arachides	1.500	1.200	600	1.132	1 95
		14.050	0.920	6.632	10 60
Ration II					francs
Paille	9 kgs	7.710	18	990	2 25
Caroubes dénoyautées	3	2.550	120	2.160	2 85
Maïs concassé	3	2.610	214	2.445	3 75
Tourteau d'arachides	1.150	1 200	600	1.132	1 95
		14 070	0.952	6.727	10 90

Ces deux rations sont bien composées : elles présentent un volume convenable, — le minimum de matières azotées digestibles est largement dépassé, — (ce minimum est de 850 grammes, d'après les tables d'alimentation), et le nombre d'unités nutritives qu'elles renferment est supérieur à celui contenu dans les raitions usuelles *a* et *b*.

Leur prix de revient est de 10 fr. 60 pour la première, 10 fr. 90 pour la deuxième. Leur utilisation permettrait donc d'économiser :

Avec la *ration I* : 4 fr. 10 à 4 fr. 35 par cheval et par jour, soit 125 à 130 fr. par cheval et par mois ;

Tableau

DÉSIGNATION DES ALIMENTS	Proportion de matière sèche (p. 100 kg. d'aliment)	Proportion de matières azotées digestibles (p. 100 kg. d'aliment)	Valeur nutritive de l'aliment (valeur amidon de Kellner)	Prix commercial aux 100 kg. 25 janv. 1927	Prix de revient de l'unité nutritive	Classification au point de vue économique
				fr.	fr.	
Bon foin de pré	85.5	6	33	75	2.25	7
Foin de luzerne	84	11	25	63	2.52	10
Paille de blé d'hiver	85.7	0.2	11	26	2.36	9
Avoine	86.7	8	60	140	2.33	8
Orge concassé	85.7	6.6	72	150	2.08	5
Maïs concassé	87	7.1	81.5	125	1.53	2
Sorgho concassé	88	7.2	69.5	115	1.65	3
Caroubes dénoyautées	85	4	72	95	1.33	1
Son mélassé à 50 p. 100(*)	83	5 (*)	40 (*)	90	2.23	6
Tourteau d'arachides granulé	90	40	75.5	130	1.71	4

(*) **Observation.** — En raison des variations actuelles dans la composition du son, les chiffres relatifs au son mélassé ne sont que très approximatifs.

Avec la *ration II* : 3 fr. 80 à 4 fr. 05 par cheval et par jour, soit 115 à 120 fr. par cheval et par mois.

Mais ce sont là des rations un peu... audacieuses : elles ne contiennent, en effet, ni foin ni paille et renferment, par contre, un aliment, la caroube que certains propriétaires hésitent à employer, à cause d'accidents possibles, bien que ce soit là un produit fort prisé du cheval.

En réalité, les caroubes de Chypre ou de Crète, dénoyautées et concassées sont inoffensives pour le cheval, si elles sont bien conservées et exemptes d'altérations et si on ne les introduit dans les rations que progressivement, par petites doses successives destinées à réaliser l'accoutumance du tube digestif.

Les chevaux de la région Napolitaine en consomment impunément 5 à 6 kgs par jour ; elles entrent dans les rations habituelles de la cavalerie de nombreux Corps d'armée et si quelques accidents ont été mentionnés en raison de leur emploi, ils ne sont pas plus nombreux que ceux observés avec n'importe quelle autre substance alimentaire.

D'ailleurs si, par excès de prudence, on estime un peu trop forte la dose de 4 kgs ou de 3 kgs, indiquée dans nos rations I et II, on peut ramener celle-ci à 2 kgs et combiner la ration suivante :

		Matière sèche	Mat. azotées digestibles	Valeur nutritive (val. amidon)	Prix
Ration III		—	—	—	—
					francs
Paille	9 kgs	7.710	18	990	2 25
Caroubes dénoyautées	2	1.700	80	1.440	1 90
Maïs concassé	4	3.380	284	3.260	5
Tourteau d'arachide	1.500	1.200	600	1.132	1 95
		13.990	0.982	6.882	11 20

Cette ration III est même plus nutritive que les deux précédentes, car le maïs, qui prend ici la place de la caroube, est plus riche qu'elle. Et on ne pourra alléguer que ce maïs présente un danger pour le tube digestif du cheval, car il a pour lui les plus sérieuses références : la Compagnie des omnibus de Paris en faisant consommer du maïs, en remplacement de l'avoine a réalisé sur le rationnement de sa cavalerie, une économie de près de 10 millions de francs en 18 ans, sans que cette substitution ait fait ressortir aucun danger pour la santé des animaux.

Pour nous, la ration III coûtant 11 fr. 20, son utilisation nous permet d'économiser sur les rations *a* et *b*, 3 fr. 50 à 3 fr. 75 par cheval et par jour, soit 105 à 110 fr. par cheval et par mois.

A ceux qui trouvent encore cette ration trop révolutionnaire, ne veulent décidément pas entendre parler de caroubes et ne tiennent pas à supprimer à la fois le foin et l'avoine de la ration de leurs chevaux, nous proposerons deux rations composées comme suit :

		Matière sèche	Mat. azotées digestibles	Valeur nutritive (val. amidon)	Prix
Ration IV		—	—	—	—
					francs
Paille	6 kgs	5.140	12	660	1 56
Foin	4	3.420	240	1.320	3
Maïs concassé	5	4.350	355	4.075	6 05
Tourteau d'arachides	0 800	720	320	604	1 04
		13.630	0.927	6.659	11 65

		Matière sèche	Mat. azotées digestibles	Valeur nutritive (Val amidon)	Prix
		—	—	—	—
Ration V					francs
Paille	4 kgs	3.430	8	460	1 05
Foin	8	6.840	480	2.640	6
Maïs concassé	4	3.380	284	3.260	5
Tourteau d'arachides	0 500	450	200	377	0 65
		14.100	0.972	6.737	12 70

L'emploi de ces rations aboutit aux résultats financiers suivants :

Ration IV : coût 11 fr. 65. Economie : 3 fr. à 3 fr. 30 par cheval et par jour, soit, en chiffres ronds, 90 à 100 francs par cheval et par mois.

Ration V : coût 12 fr. 70. Economie : 2 à 2 fr. 25 par cheval et par jour, soit 60 à 67 francs par cheval et par mois.

Estime-t-on qu'une telle alimentation est encore trop uniforme en ce qui concerne l'aliment concentré et, en particulier, le grain, nous pouvons la modifier aisément en incorporant à la ration du son mélassé, par exemple, ce qui nous permet de réaliser la combinaison suivante :

		Mattère sèche	Mat. azotées digestibles	Valeur nutritive (val. amidon)	Prix
		—	—	—	—
Ration VI					francs
Paille	5 kgs	4.285	10	550	1 30
Foin	5	4.275	300	1.650	3 75
Maïs concassé	3.500	3.050	248	2.843	4 35
Son mélassé	3	2.490	150	1.200	2 70
Tourteau d'arachides	0.500	450	200	377	0 65
		14.550	0.908	6.620	12 75

Résultat financier : coût 12 fr. 75. Economie : 2 à 2 fr. 20 par cheval et par jour, soit 60 à 65 fr. par cheval et par mois.

Enfin, si on désire conserver à la fois dans la ration un peu de foin et un peu d'avoine, on peut encore composer des mélanges alimentaires moins coûteux que ceux qui utilisent exclusivement ces deux substances ; seulement les avantages pécuniaires seront évidemment beaucoup moins marqués.

En voici deux exemples :

		Matière sèche	Mat. azotées digestibles	Valeur nutritive (val. amidon)	Prix
		—	—	—	—
Ration VII					
Paille	5 kg.	4.285	10	550	1 30
Foin	5	4.275	300	1.650	3 75
Maïs concassé	3.500	3.050	248	2.843	4 35
Avoine	2	1.740	160	1.200	2 80
Tourteau d'arachides	0.500	450	200	377	0.65
		13.800	918	6.620	12.85

Ration VIII

Paille	4 kg.	3.430	8	460	1 05
Foin	8	6.840	480	2.640	6 00
Maïs concassé	2	1.740	142	1.630	2 50
Avoine	2.500	2.160	200	1.500	3 50
Tourteau d'arachides	0.500	450	200	377	0 65
		14.517	1.030	6.587	13 70

Résultats financiers :

Ration VII : Coût : 12 fr. 85. Economie : 1 fr. 85 à 2 fr. par cheval et par jour, soit 55 à 60 fr. par cheval et par mois.

Ration VIII : Coût : 13 fr. 70. Economie : 1 fr. à 1 fr. 25 par cheval et par jour, soit 36 à 45 fr. par cheval et par mois.

En somme, et comme conclusion, voilà 8 rations différentes qui, dans les conditions actuelles du marché des aliments du bétail, peuvent être utilisées avec profit. Toutes sont à peu près équivalentes au point de vue alimentaire et aucune d'elles ne présente des inconvénients susceptibles d'en rendre l'emploi dangereux.

Les dernières, dans la liste, ne permettent de réaliser que des économies modestes ; mais elles ont l'avantage de pouvoir être utilisées du jour au lendemain, sans transition, et, acceptées dès le début par tous les animaux, elles ne demandent aucune précaution particulière pour leur distribution.

Les premières, par contre, aboutissent à une diminution importante des frais d'alimentation. Mais, très éloignées par leur composition des rations habituelles de nos chevaux, elles exigent que leur substitution se fasse lentement, en plusieurs semaines, par des modifications progressives de la matière primitive.

En tous cas, dans cette liste, tout propriétaire de chevaux peut, pensons-nous, trouver une ration susceptible de plaire à ses animaux et... à son personnel.

H. Cottier,
Professeur de Zootechnie
à l'Ecole Nationale d'Agriculture
de Montpellier.

RELATION ENTRE LES PRIX DE VENTE DU VIN

A LA PRODUCTION ET A LA CONSOMMATION

Le prix de vente moyen du vin, au cours de la campagne d'une année, est fonction de plusieurs variables, dont les plus importantes sont la quantité de vin disponible pour la consommation, la capacité de paiement ou pouvoir d'achat des consommateurs, et enfin les frais et bénéfices du commerce (négociant en gros et détaillant).

On n'envisagera ici que ces trois variables, en négligeant les autres, dont la plupart sont d'ordre psychologique et imprévisible, et exercent parfois une influence momentanée assez sensible.

La capacité de paiement ou le pouvoir d'achat de la consommation représente la dépense affectée annuellement à l'alimentation en vin. On peut

aussi considérer un pouvoir d'achat mensuel, qui variera suivant le mois de l'année, comme cela se passe en réalité, la consommation et la dépense d'achat du vin étant plus fortes en été que dans l'hiver.

Le pouvoir d'achat annuel est la somme de ces pouvoirs d'achat mensuels, et on obtint ces derniers en faisant le produit de la consommation du mois par le prix de vente moyen du vin à la consommation, au cours de ce mois. On en déduit le prix de vente moyen dans l'année, en divisant le pouvoir d'achat annuel par la quantité de vin consommée dans cette année.

Connaissant le pouvoir d'achat de la consommation pendant la précédente campagne (en l'espèce celle de 1925-1926), il est assez facile de calculer par avance, la moyenne des prix de vente possible à la consommation et à la production pendant la campagne suivante (1926-1927), en fonction des trois variables susvisées, dont on peut savoir les valeurs assez approximativement, à savoir : disponibilités du vin pour la consommation, pouvoir d'achat et frais et bénéfices du commerce, au cours de la campagne.

On indiquera de suite, pour éviter toute confusion, que la moyenne des prix de vente du vin ordinaire de consommation courante, que nous nous proposons de calculer s'applique au vin rouge ordinaire de 9 degrés, qui sera supposé représenter le type moyen du vin ordinaire.

La consommation taxée de la dernière campagne (1925-1926) a été de 54,5 millions d'hectolitres en nombre rond, dont il y a lieu de distraire environ un million d'hectolitres de vins fins pour avoir la consommation de vins ordinaires, soit 53, 5 millions d'hectolitres.

Or, le vin rouge ordinaire de 9° (vin ordinaire moyen) s'est vendu au détail à Paris, à raison de 1 fr. 61 le litre en moyenne dans cette période. On adoptera le chiffre de 1 fr. 61 le litre ou 161 francs l'hectolitre comme prix moyen applicable à l'ensemble de la France (1).

Les prix mensuels ont monté d'abord lentement, puis plus rapidement en été (2) ; les hausses à la consommation ont suivi, avec un décalage plus ou moins marqué, d'une part les hausses à la production, et d'autre part les accroissements de frais du commerce des vins, résultant de l'augmentation des impôts, des prix de transport et des droits de circulation, ainsi que du relèvement des salaires des ouvriers de cette corporation.

A notre avis, si la consommation en juillet et août 1926 n'a pas fléchi et a même augmenté de 12,75 o/o par rapport à celle des mêmes mois de l'année précédente, et cela malgré la hausse de 20 à 30 o/o sur le prix du vin au détail, on peut en attribuer la cause au relèvement des salaires et traitements des ouvriers et employés qui sont, en définitive, les gros consommateurs des vins ordinaires.

Il est vrai que, par contre, la consommation taxée a été, en septembre 1926, inférieure de 5,75 o/o à celle du même mois de l'année d'avant. On peut expliquer cette sorte d'anomalie par le fait que beaucoup de consom-

---

(1) Le prix de l'hectolitre du vin vendu au détail varie évidemment dans les divers centres de consommation. Cependant, il y a une certaine uniformité comme pour le pain, et en prenant le prix du vin coté à Paris pour le détail, on est certainement très près de la moyenne générale.

(2) De 1 fr. 40 ou 1 fr. 45 en octobre et en novembre 1925, le prix est passé et s'est maintenu à 1 fr. 50 en décembre 1925, janvier, février et mars 1926, a progressé à 1 fr. 55 en avril, puis à 1 fr. 60 en mai ; est resté stationnaire en juin, pour s'élever à 1 fr. 70 en juillet, puis à 1 fr. 80 et 2 francs en août et se maintenir à ce dernier plafond en septembre.

mateurs, qui s'approvisionnent de vin pour un certain temps d'avance, ont pensé que l'élévation de prix survenue en été, à la fin de la campagne, ne persisterait pas après la rentrée de la nouvelle récolte et ont attendu pour renouveler leur provision. Mais la baisse escomptée ne s'étant pas produite, à cause de la réduction de récolte, et ayant, au contraire, été remplacée par une hausse notable de 0 fr. 30 le litre, mettant le prix à 2 fr. 30 en octobre, la consommation taxée a repris pendant ce dernier mois et a même été légèrement supérieure à celle concernant l'année précédente. D'autre part, le pouvoir d'achat du mois d'octobre 1926 est en augmentation de 65 o/o par rapport à celui du même mois de 1925, ce qui est probablement dû à ce que certains consommateurs, en présence de la hausse rapide des prix, ont acheté au delà de leurs besoins immédiats pour avoir du vin d'avance, comme cela s'est passé, dans d'autres circonstances, pour le sucre, le café, le tabac (1).

Quoi qu'il en soit, le pouvoir d'achat afférent à la campagne 1925-1926, pour la consommation des vins ordinaires, s'est élevé à $53,5 \times 161 = 8.610$ millions de francs, en nombre rond, en tablant, comme il a été déjà dit, sur une consommation payante de ces vins de 53,5 millions d'hectolitres et un prix moyen de 161 francs l'hectolitre.

Le pouvoir d'achat mensuel a été en moyenne de $8610 : 12 = 718,5$ millions de francs avec minimum de 578 millions de francs en décembre 1925, et maximum de 955 millions de francs en août 1926, en se basant sur le prix de vente au détail et sur la consommation taxée en vins ordinaires pour les différents mois.

Que sera le pouvoir d'achat relatif à la campagne en cours ? C'est un point délicat pour lequel des précisions anticipées risquent d'être démenties par les événements, trop de facteurs pouvant agir, dans un sens ou dans l'autre, pour modifier la situation économique et financière du pays, dont dépend essentiellement le pouvoir général d'achat des consommateurs pour tous les produits nécessaires à la vie.

Si on s'en rapportait à l'augmentation considérable, constatée en octobre 1926, du pouvoir d'achat pour le vin (monté à 1.065 millions de francs), on aurait, en supposant que ce chiffre se maintienne en moyenne pendant tous les autres mois de la campagne, un accroissement moyen de près de 50 o/o du pouvoir d'achat ; mais il semble que la consommation taxée relative à ce mois a été supérieure à la consommation véritable, une partie du vin acheté ayant été gardé en réserve pour la consommation ultérieure.

Cependant, en raison des relèvements assez importants de salaires et de traitements déjà effectués au cours de la présente année 1926, et de ceux qui sont en perspective et presque inévitables, si le coût général de la vie continue à augmenter, il paraît logique d'admettre que le pouvoir d'achat pour l'alimentation en vin pourra progresser sensiblement pendant la campagne en cours et dépasser de 30 o/o celui déjà par lui-même assez coquet de huit milliards six cent dix millions de francs, de la campagne précédente, ce qui le porterait à 11.200 millions de francs environ.

Ce dernier chiffre n'a d'ailleurs rien d'exorbitant, car il représente un pou-

---

(1) Il a été signalé en effet, par les journaux vinicoles, que les demandes de la clientèle en octobre et novembre 1926 ont été plus importantes que ne semblaient le comporter les besoins immédiats de la consommation et que de ce fait, débitants et particuliers ont fait des provisions.

voir d'achat pour le vin à peine égal à 5 fois celui des années d'avant la guerre, alors que l'indice du prix de la vie pour les denrées de première nécessité, dépasse actuellement (novembre 1926), 6.25 et semble devoir s'accroître encore, à cause d'une récolte générale agricole déficitaire et de l'élévation des frais à la production et du commerce.

D'autre part, la quantité de vin ordinaire disponible pour la consommation taxée est assez difficile à évaluer à l'avance. Elle dépend, en effet, à la fois, de la production et du stock de vin vieux à la propriété au 1er octobre (chiffres qui ne sont complètement connus qu'au mois de décembre), de la consommation en franchise (parfois assez différente d'une année à la suivante, surtout pour les départements autres que les quatre gros producteurs du Midi), de la variation possible du stock du commerce, de l'importation des vins nord-africains ou étrangers, de l'exportation, de la distillation.

Mais, comme l'on sait déjà que la récolte de 1926 a été faible en France (1) (tout au plus égale à 47 millions d'hectolitres en admettant seulement une réduction générale de 25 o/o sur la récolte de 1925), et peu élevée dans l'Afrique du Nord française, que le stock de vin vieux à la propriété au 1er octobre 1926 sera relativement minime (ce qui fait que le stock au 1er octobre 1927 lui sera à peu près égal) que la consommation en franchise, tout en étant réduite, ne peut descendre au-dessous d'un certain minimum (que l'on peut estimer à 15 millions d'hectolitres) que le stock du commerce ne peut guère être comprimé, que les importations de vins Nord-Africains ou étrangers seront peu importantes (six millions environ d'hectolitres) à cause des diminutions de récolte ou des prix trop élevés, l'exportation étant par ailleurs peu considérable et portant presque exclusivement sur des vins fins, et la distillation du vin paraissant également devoir être négligeabls.

On peut conclure de toutes ces données qu'il pourrait y avoir comme disponibilités pour la consommation taxée en vins ordinaires $47 - 15 + 6 = 38$ millions d'hectolitres, chiffre approximatif, susceptible d'être affecté d'une erreur, ne dépassant pas deux millions en plus ou en moins, ce qui ferait de 36 à 40 millions de disponibilités.

En désignant par x le prix de vente moyen, pendant la campagne, de l'hectolitre de vin à la consommation (chiffre inconnu que nous nous proposons de calculer) et par y la quantité de vin ordinaire disponible pour la consommation taxée (chiffre pouvant être compris entre 36 et 40 comme on l'a admis) et enfin par $a \times (1 + r)$ le pouvoir d'achat annuel, égal au pouvoir d'achat $a = 8610$ de la précédente campagne multiplié par un facteur $1 + r = 1{,}30$ en supposant, comme nous l'avons fait, un accroissement du pouvoir d'achat de 30 o/o, on aura la relation

$$x\,y = a\,(1 + r)$$

qui exprime que le produit du prix de vente moyen par la quantité de vin disponible sera égal au pouvoir d'achat, en supposant que les disponibilités soient égales à la consommation, ce qui paraît très vraisemblable, parce que ces disponibilités sont très réduites et très inférieures à la consommation taxée habituelle.

---

(1) Les chiffres des déclarations de récolte qui n'étaient pas encore connus au moment où la présente étude a été faite, sont encore inférieurs à ceux que nous avions admis Toutefois, les disponibilités prévues semblent devoir être maintenues, soit 38 millions d'hl., se décomposant en 40,5 millions d'hl. à la production, plus 9,5 millions à l'importation ou au prélèvement sur le stock commercial, et moins 12 millions provenant de la consommation en franchise, de l'exportation et de la distillation : $40{,}5 + 9{,}5 - 12 = 38$.

En remplaçant $a\,(1 + r)$ par la valeur admise ci-dessus de 11200 en nombre rond, on a la formule

$$(1)\quad xy = 11200$$

qui permet de calculer le prix moyen de vente à la consommation en fonction des disponibilités.

Ce prix sera de 311, 303, 295, 287 ou 280 fr. l'hl. suivant que les disponibilités s'élèveront à 36, 37, 38, 39 ou 40 millions d'hectol.

Pour avoir les prix moyens correspondants de vente du vin à la propriété, il suffit de connaître les frais et bénéfices du commerce par hectolitre et de les déduire du prix de vin à la consommation.

Or, la moyenne des frais du commerce que supporte un hectolitre de vin depuis le départ de la propriété jusqu'à son arrivée chez le détaillant à Paris (on adoptera ce même chiffre pour toute la France comme moyenne générale) était, d'après le Syndicat national du Commerce en gros des vins et spiritueux de France, de 103 francs au mois de septembre 1926 ; ces frais (1) ont augmenté beaucoup depuis 1925, car ils sont passés de 68 francs en juillet 1925, à 76 francs en mai 1926, puis à 103 francs. On remarquera que ce dernier chiffre pourra être diminué de 10 francs à partir du 1er janvier 1927, par suite de la suppression du relèvement momentané de 10 francs sur les droits de circulation, opéré en août 1926, si toutefois les autres éléments des frais ne sont pas augmentés.

Le prix de vente au détail est encore grevé du bénéfice du négociant, ainsi que des frais généraux et du bénéfice du détaillant, et il ne paraît pas exagéré de chiffrer ces frais supplémentaires à 15 o/o du prix du détail.

De ce fait, le montant b des frais et bénéfices du commerce serait exprimé par la formule :

$$(2)\quad b = 103 + 0.15\,x.$$

On en déduit pour le prix de vente P à la production, la formule :

$$(3)\quad P = 0{,}85\,x - 103.$$

---

(1) Frais grevant un hectolitre de vin :

	Juillet 1925	Mai 1926	Septembre 1926
	—	—	—
Commission, courtage, charroi, entonnage, mise en gare et frais divers	6f »	6f »	7f »
Transport plein et vide par V R	14.75	18 »	22 »
Location du vagons-réservoir et creux de route	3 »	3 »	5 »
Dépotage du V. R., charroi des fûts vides en gare, charroi des fûts pleins de gare en magasin et location	2.25	3 »	4 »
Droits de circulation	15 »	15 »	25 »
Consume chez le négociant, frais généraux (loyer, impôts, salaires, intérêt d'argent, etc.)	17 »	19 »	26.50
Prêt de la barrique au détaillant, usure et réparation	3.50	5 »	6 »
Livraison à domicile et reprise du fût vide	3 »	3.50	4 »
Commission au courtier de détail	3.50	3.50	3.50
Totaux	68 »	76 »	103 »

On voit que les augmentations progressives s'expliquent surtout par le relèvement des salaires, des transports, des impôts et des droits de circulation.

Cette dernière relation peut servir à calculer le prix de vente P à la production, d'après le prix de vente x à la consommation ou inversement.

Ainsi, pour les prix de vente à la consommation déterminés ci-dessus, de 311, 303, 295, 287, 280 fr. on a comme prix correspondants pour la production, 161,25, 154,50, 147,75, 141, 135 fr., ce qui (puisqu'il s'agit, en l'espèce, d'un vin ordinaire de type moyen, équivalent comme valeur à celle du vin rouge ordinaire de 9 degrés), donne respectivement pour le prix moyen du degré hectolitre en nombre rond : 18, 17,25, 16,50, 15,75 ou 15 fr. selon que les disponibilités seront de 36, 37, 38, 39 ou 40 millions d'hectolitres.

Mais, il convient de tenir compte d'une situation spéciale du marché des vins de cette campagne, c'est que le commerce a acheté, dès le début, des quantités considérables de vin à des prix allant de 8 à 10 fr. le degré, pour des affaires, d'ailleurs assez peu nombreuses, traitées sur souche, puis de 10,50 à 13 fr. 50 en septembre, et de 13,50 à 16 fr. 50 en octobre, de telle sorte que la moitié environ des disponibilités se trouvait déjà entre les mains du commerce dès le 1er novembre 1926, avec un prix d'achat à la production qui peut être estimé à 14 fr. le degré hectolitre en moyenne.

Si cette moitié des disponibilités passe à la consommation, sans donner lieu à de trop nombreuses reventes, susceptibles d'élever les frais et bénéfices du commerce, le prix moyen à la consommation découlera de la formule (3), dans laquelle on fait $P = 14 \times 9 = 136$ fr. Ce prix serait en moyenne de 2 fr. 69 le litre. Or, le prix du détail pour le vin rouge ordinaire 9 degrés à Paris a été de 2 fr. 30 en octobre et 2 fr. 45 en novembre ; il doit monter encore et assez rapidement, pour atteindre et dépasser le prix moyen de 2 fr. 69, ou, sinon, la première moitié des disponibilités serait écoulée en trop peu de temps (1) (moins de six mois), ce qui entrainerait une forte hausse pour le restant des disponibilités et pourrait, en rendant le prix prohibitif, restreindre la consommation, au point de ne pouvoir absorber les disponibilités restantes, d'où pourrait résulter, par contre-coup, une baisse à la propriété et au commerce vers la fin de la campagne.

Il serait désirable que la première moitié des disponibilités pût s'écouler dans une durée peu différente de six mois et sept jours (2) comme pour la

---

(1) Il est aisé de calculer dans combien de mois et fractions de mois, la moitié des disponibilités, soit 18 à 20 millions d'hectolitres seront absorbés par la consommation. Il suffit d'appliquer la formule (1) en faisant $x = 269$ $y = 18$, 19 ou 20, suivant le cas et remplaçant le second membre $a\ (1 + r)$ par $\frac{n\,a}{12} \times (1 + r)$, soit pour $a = 8610$ et $r = 0{,}30$, par $n \times 933$, où n désigne le nombre de mois cherché, et 933 est égal en millions de francs, au pouvoir moyen d'achat mensuel adopté.

On trouve ainsi pour ce nombre de mois, cinq mois et sept jours, cinq mois et quinze jours, cinq mois et vingt et un jours suivant que la moitié des disponibilités sera de 18, 19 ou 20 millions d'hectolitres, toutes autres choses étant égales d'ailleurs.

(2) Avec une durée d'écoulement de six mois et sept jours pour la moitié des disponibilités et en supposant que le pouvoir d'achat mensuel moyen soit de 900 millions de francs pendant ce temps (pour être relevé à 970 pendant la période chaude), le prix moyen de vente à la consommation pourrait être, d'après la formule (1) modifiée par l'introduction de n (comme il a été dit au renvoi précédent) et en faisant $n = 6{,}25$, de 3 fr. 125 à 2 fr. 81 le litre, suivant que la moitié des disponibilités serait de 18 à 20 millions d'hectolitres ; ces chiffres de 3 fr. 125 à 2 fr. 81 sont presque identiques ceux de 3 fr. 11 à 2 fr. 80, que nous avons trouvé pour les prix de vente moyens à la consommation se rapportant à l'année entière.

campagne précédente, car, dans ces conditions, les fluctuations du prix de détail pourraient être plus régulières et mieux échelonnées, de façon à pouvoir être acceptées et supportées plus facilement par la consommation.

Toujours est-il que, dans l'hypothèse très vraisemblable, d'un pouvoir d'achat annuel de la consommation accru de 30 o/o par rapport à celui de la campagne précédente et porté à 11,200 millions de francs, le prix moyen de vente à la consommation, pendant l'année, pourra être de 3 fr. 11 à 2 fr. 80 le litre, ce qui, avec des frais du commerce de 103 fr. par hectolitre (chiffre susceptible d'être réduit à partir du 1er janvier 1927 par suite de la diminution de 10 fr. des droits de circulation) et un bénéfice pour ce commerce de 15 o/o sur le prix du détail, met le prix de vente moyen, à la production, du vin rouge ordinaire de 9 degrés (vin ordinaire du type moyen) de 18 fr. à 15 fr. le degré hectolitre suivant que les disponibilités totales seront de 36 à 40 millions d'hectolitres.

Mais, comme la moitié environ des disponibilités ont été achetées à raison de 14 fr. le degré hectolitre en moyenne, il en résulte que les possibilités pour le prix de vente de la seconde moitié des disponibilités seront en moyenne de 22 à 16 fr. le degré hectolitre pour le vin rouge de 9 degrés, selon le total ci-dessus des disponibilités.

Toutefois ces chiffres, qui résultent de formules établies logiquement et de calculs très simples, peuvent être faussés pour des causes diverses, très difficiles à prévoir, et en particulier par suite de l'attitude plus ou moins impulsive, que pourra prendre la propriété (pour le vin restant à la vente) ou le commerce, en présence d'une consommation qui se restreindrait un peu trop, à cause de la cherté du vin, et au point de faire craindre un écoulement incomplet de la récolte.

Il semble naturel que l'attitude du commerce, qui est actuellement (novembre 1926) largement pourvu en vin pour plus de la moitié de la campagne, devienne maintenant expectante et très prudente, en attendant d'être fixé sur la façon dont réagira (par une acceptation ou une restriction) la consommation vis-à-vis du relèvement progressif des prix de vente au détail. Lorsque ces prix seront en harmonie avec ceux payés à la production, ce qui semble proche, car le stock commercial est trop limité et divisé pour pouvoir prolonger longtemps une péréquation des prix, et si, à ce moment, l'écoulement de la récolte (suivant ses disponibilités) se poursuit régulièrement et avec un pouvoir d'achat suffisant, le commerce ne manquera pas de se remettre aux achats pour les disponibilités restantes (1).

Présentement, il a tout intérêt à maintenir les cours les plus élevés, déjà acquis, par un petit courant d'affaires, ou par quelques reventes pour des achats faits en dessous de ces cours.

De son côté, la propriété, pour les vins restant à la vente, se doit d'observer une réserve analogue et de ne pas faire des offres hâtives, qui auraient une influence défavorable sur les cours.

Ce n'est que lorsque l'on saura, à peu près au juste, c'est-à-dire vers le quatrième mois de la campagne, comment se comporte la consommation vis-à-vis de la hausse des prix, se maintenant régulière ou se restreignant, suivant le cas, et pouvant assurer ou non l'écoulement normal des disponibilités, que les cours à la propriété pourront atteindre et peut-être même dépasser (d'après la loi de l'offre de la demande) les prix de 22 à 16 francs le

(1) C'est ce qui s'est produit dès la première quinzaine de janvier 1927.

degré hectolitre ci-dessus établis et corrélatifs à des disponibilités de 36 à 40 millions d'hectolitres, ou rester stationnaires et peut-être fléchir un peu, cette dernière éventualité paraissant d'ailleurs bien improbable, à moins de changements profonds dans la situation économique et financière du pays.

Comme conclusion de la présente étude, on retiendra que, par le procédé de calculs simples qui s'y trouve exposé, on peut déterminer à l'avance et assez exactement le prix moyen de vente à la propriété pendant l'année, ainsi que le même prix à la consommation, lorsque l'on connaît de façon suffisamment approchée, les disponibilités en vin, le pouvoir d'achat de la censommation, et les frais et bénéfices du commerce. A ce titre, il semble possible d'en tirer des indications très utiles sur les prix de vente des récoltes d'après leur importance, ce qui contribuerait à éviter les fluctuations, à amplitude souvent très grande des cours et pourrait, au cas de récolte très forte, orienter la production, dès les premiers mois, vers un contingentement volontaire ou forcé, destiné à empêcher l'avilissement des cours. Les indications précieuses ainsi obtenues permettraient de réaliser une certaine stabilisation des prix, condition tout à la fois favorable à la production, au commerce et à la consommation.

26 Novembre 1926.

Henri Armet,
Ancien Elève E. P.
Propriétaire-Viticulteur.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

9e Congrès National de l'Agriculture Française. — Le Congrès National annuel de l'Agriculture se tiendra cette année à Strasbourg, du 28 avril au 1er mai. Au cours des réunions du 5 février, le Bureau Confédéral et le Comité Général de la C. N. A. A. qui, comme on le sait, est chargée de l'organisation de ces congrès, a établi les grandes lignes du programme.

Dans la première séance du jeudi matin, 28 avril, on examinera le rôle de la femme dans les associations agricoles et les services qu'elle peut en attendre, notamment au point de vue de l'enseignement ménager et de la vente collective des produits accessoires de la ferme (œufs, volailles, lapins, fruits, miel, plantes médicinales, etc.).

La séance de l'après-midi sera consacrée aux chambres d'agriculture, leurs moyens d'action et leur liaison avec les associations agricoles.

Les trois autres séances du vendredi et du samedi matin seront employées à une revue et à une mise au point de toutes les questions étudiées et des vœux émis dans les huit précédents congrès, en vue d'établir un programme de politique agricole qui sera présenté aux Pouvoirs Publics comme cahier des doléances des agriculteurs.

Le samedi à midi aura lieu le banquet traditionnel sous la présidence du Ministre de l'Agriculture et l'après-midi sera employée à la visite du port de Strasbourg.

Une excursion, le dimanche 1er mai, permettra aux congressistes de visiter les Vosges et la plaine d'Alsace : Ste-Odile, Ribeauvillé, Colmar.

Il est question d'organiser pour la soirée du vendredi une fête alsacienne avec chants, danses et dégustation de vins d'Alsace.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Cette huitaine encore, les affaires traitées de gros à gros sur place ont été assez réduites, et les reventes plutôt rares, car, vu l'élévation des cours, les négociants qui ont du vin acheté ne sont guère disposés à les recéder à leurs collègues ; ils préfèrent le réserver pour satisfaire leurs clients. Les prix pratiqués tendent à se rapprocher de ceux de la propriété. Des vins rouges du Midi 9°, ont été payés de 230 à 235 fr. ; des 10°, de 240 à 245 fr. ; des 11°, de 245 à 250 fr. Des Algérie 10°5 à 11° ont été offerts de 240 à 250 fr. Des vins blancs, des 8° de provenances diverses ont été payés 230 fr., des vins moelleux 9° l'ont été de 240 à 250 fr. Des Algérie 10° ont été proposés aux environs de 250 fr. ; des Espagne, de 260 à 265 fr. ; des vins de Grèce, de 240 à 245 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les détaillants continuent à passer des ordres suivis ; ils semblent vouloir acheter tout ce que leurs ressources leur permettent, et tout ce qu'ils peuvent loger dans leurs caves.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 7 fév.	Cours du 14 fév.
8°.....	logé 7 fr. 25		
8 à 9°.....	à 7,50 le degré	8 à 9° 195 à 200 fr.	205 à 215 fr
9 à 10°.....		9 à 10° 200 à 210 fr.	215 à 220 fr.
11°.....		10 à 12° 210 à 225 fr.	220 à 230 fr.
11 à »			»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris	7 fr. 50 à 7 fr. 75 le d.		
Blanc Bourret.....	7 f. 75 le deg.		
Blanc Picpoul			

Beaucaire. — Pendant la semaine dernière il ne s'est pas fait d'affaires à la Cave Coopérative. Il y a des offres à 210 francs, mais qui ne trouvent pas de vendeurs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 8 fév.	Cours du 15 fév.
8°1/2.....		8 à 9° »»» à »»»	8 à 9° »»» à »»»
9°.....	60	9 à 10° »»» à »»»	9 à 10° »»» à »»»
10°.....	à	10 à 11°1/2 195 à 205	9 à 11° 1/2 210 à 235
11°.....	85	9 à 10° »»» à »»»	9 à 12° »»» à »»»
Rosé.....	7 fr. 75 à 8 fr. le d.	10 à 11° »»» à »»»	10 à 12° »»» à »»»
Blanc de blanc.....	8,50 à 9 fr. le d.	9 à 11° »»» à »»»	9 à 11° »»» à »»»

La cave coopérative de La Livinière (Hérault), a vendu, le 12 février, 450 hectolitres de vin rouge titrant 11 deg. 5 au prix de 230 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 9 février 1927

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés, 5 de 200 à 205 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,«« à 17,50 ;

rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,«« à 17,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 270 à 275 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 190 à 200 ; rosé, «»» à «««« ; blanc, 195 à 200; blanc 10° 185 à 190 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 275 à 280. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 4 fév.	Cours du 11 fév.
8°		«	«
9°	Logé	9° 200	8°5 205
10°	7 fr. 25 à 8,00 le d.	à à	à à
11°		12° 210 fr.	11° 220 fr.
Vins rosés 8°	7,25 à 8,»» le deg.	Rosé 195 à 200 fr.	200 à 205 fr.
Vins blancs	8,25 à 9 le deg.	Blanc 200 fr.	200 à 210 fr.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 6 au 12 février 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. 5 à 11° de 200 à 220 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, 200 à 210 fr.; bourrets et picpouls, »«« à »»« fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 13 février.

Vins rouges, de 10°, 220 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 3 fév.	Cours du 10 fév.
7 à 8	7 fr. 50		»
8 à 9°	à 8 fr. »»	8°5 à 10° à 200 fr.	8 à 12° 200 à 225
9 à 10°	le degré	10° à 11° 200 à 210 fr.	9 à 12° 205 à 225
10 à 11°		Corbières 205 à 220 fr.	10 à 12° 210 à 225
11° et au-dessus		»	»

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 7 au 12 fév.

Vins rouges de 9 à 11 deg. 5, de 205 à 225 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 10°, 205 ; 10 à 11° et 11 à 12° 225 fr. l'hecto ; Corbières 10 à 11°, 210 ; 11 à 12° 225 fr. l'hecto

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

Cascatel (Aude), 3 février. — On a offert 220 fr. l'hectolitre pour les vins rouges 12 degrés tous frais en sus ; pas de vendeur.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 5 fév.	Cours du 12 fév
8°	logé	8°5 «	8 210
9°	7,50 à 8 fr. le degré	à à	à à
10°		10° 200 fr.	12° 225 fr.
11°		10 à 12° 200 à	l'hecto
11 à 12°	Blanc	215 fr.	
12 à 13°	9 fr. »» le deg.	l'hecto	

SUD-OUEST. — Du *Journal de la C. V. S. O.*, du 1er février. — Marmandais. — Les cours des vins rouges sont à la hausse, On paie couramment de 450 à 550 fr. la barrique nu. Pour les vins blancs, à moins de 600 fr. il n'y a pas de vendeurs.

Bergeracois. — Les vins blancs valent de 2.400 à 4.000 fr. le tonneau suivant appellation. Les vins rouges, de 1.900 à 2.200 fr. le tonneau.

Bordelais. — Le marché des vins est très ferme et animé. Les cours varient de 2.000 à 2.500 fr. le tonneau pour les rouges et de 200 à 220 fr. le degré-tonneau pour les blancs.

Gers. — Les blancs valent de 48 à 50 fr. le degré-barrique, avec tendance à la hausse.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 9 février. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, «« à «« fr.; 9 à 10°, 190 à 205 fr ; 10 à 11°, 205 à 212 fr. l'hecto ; rosé 19,50 à 20 fr. «« le deg.; blanc 20 à 20 fr. 50 le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 210 à 220 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 220 à 230 francs l'hectolitre.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Marché plus actif pour les lies, calme pour les tartres.

Vaucluse. — La Cave Coopérative de Bedoin a vendu, le 7 février, 1.300 hectos de vin rouge, 11 degrés, au prix de 215 fr. 25 l'hecto, nu, pris sur place.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 5 février 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 19 fr. »» à 20 fr. 50.

Vin blanc :

De raisins rouges, de 18 fr. 50 à 19 fr. 25 le degré.

De raisins blancs, le degré, de 19,50 fr. à 20 fr. 50

Vins de distillerie, le degré «« fr. »».

Nus, quai Alger.

Oran. — 5 février 1927. — Vin rouge, 17,50 à 18 fr. le degr. ; supérieur, «» à «« fr.; rosé, 16 à 17 fr. 50 ; blanc, 18 à 18 fr. 50 le deg. Nu, à la propriété.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «««« à «««« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»»» à «««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, «««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «« à 620 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 1110 à 1120 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 750 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 1030 à 1050 fr. 52°, 615 à 625 ; rectifiés, 96/97, »»»» fr.; 92/94, »»»» fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, »»»» à »»»» fr.; 3/6 de marc, 86°, «««« à «««« fr. eau-de-vie de marc 52 degrés, »»« à 620 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin du Midi, 86°, de »»«» à 1120 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 1050 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52° 780 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, »»» à 625 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96-97 rect. extra neutre »»»» à 1260 fr. 3/6 de marc, «««» à »»»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 11 février 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	5 fr. 25 à 5,30 le degré bitartr
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	3 fr. 50 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 70 —
— — au-dessus.....	3 fr. 80 à 4 fr. «« —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 75 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance soutenue.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 16 février 1927.

	février	mars	4 de mars
Blé	165,25 P.	166,25 A.	166,25 P
Seigle.	138 N.	138 N.	138 A.
Avoine noire.	106,75-107 P.	108,50-108,75	110,75 P.
Avoine.....	105 N.	105 N.	106 N

Alger. —

Blé dur colon 1er choix, 228 à 231 fr.

Blé dur 2e choix, 222 à 224 fr.

Orge marchande, 137 à 139 fr.

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 175 à 185 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 160 à 170 fr. ; sulfate potasse 48/52, 117 à 122 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr. ; sylvinite riche 20/22, 33 à 36 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «««« à »«» fr. ; sulfate cuivre neige, «»» à »«« fr. ; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 6 au Samedi 12 février 1927

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
Nantes						
Dimanche...	10	4	12	»	»	»
Lundi.....	10	5	12	8	«	3
Mardi.....	8	—1	11	8	2	11
Mercredi....	4	—3	15	6	»	1
Jeudi.....	3	—3	9	7	»	16
Vendredi....	6	—3	11	6	»	2
Samedi.....	9	—2	»	»	»	»
Total.....	331	96	505	241	91	195.7
Rochefort						
Dimanche...	6	2	10	10	0.3	20
Lundi.....	10	0	14	8	»	4
Mardi.....	7	0	9	8	1	10
Mercredi...	4	—3	»	7	»	»
Jeudi.....	6	—2	10	8	»	12
Vendredi...	11	—2	10	6	«	8
Samedi.....	11	—1	»	»	»	»
Total.....	245	115	293	206	88.4	209.6
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	9	—5	14	6	»	2.2
Lundi.....	7	2	14	3	11	1
Mardi.....	4	—3	15	6	»	1
Mercredi....	0	»	12	—2	»	»
Jeudi.....	7	—9	13	1	»	2
Vendredi....	11	8	12	2	»	2
Samedi.....	12	—5	»	»	»	»
Total.....	262	—70	485	143	51.3	29.9
Bordeaux						
Dimanche...	8	—4	12	6	»	7
Lundi.....	11	»	12	4	»	5
Mardi.....	7	0	10	8	2	6
Mercredi....	5	—1	17	5	»	»
Jeudi.....	6	—3	17	7	»	8
Vendredi....	11	—2	12	5	»	11
Samedi.....	12	—3	»	»	»	»
Total.....	386	48	664	253	145.	168.1
Toulouse						
Dimanche...	9	—4	12	6	»	12
Lundi.....	7	4	14	4	1	»
Mardi.....	9	0	»	7	»	0.2
Mercredi....	4	—4	15	3	»	»
Jeudi.....	10	—1	15	7	»	2
Vendredi....	12	—1	13	3	»	0.3
Samedi.....	15	—3	»	»	»	»
Total.....	447	67	628	193	66.5	110.2
Perpignan						
Dimanche...	17	7	14	»	»	9
Lundi.....	14	7	19	7	»	»
Mardi.....	11	3	12	1	»	»
Mercredi....	9	8	13	»	»	»
Jeudi.....	7	3	17	7	0.5	»
Vendredi....	10	5	13	4	«	2
Samedi.....	12	1	»	«	»	«
Total.....	618	204	450	264	14.4	59.7

	TEMPÉRATURE 1927 maxima	TEMPÉRATURE 1927 minima	TEMPÉRATURE 1926 maxima	TEMPÉRATURE 1926 minima	PLUIE 1927 mill.	PLUIE 1926 mill.
Meurmelon						
Dimanche...	5	1	19	7	4	4
Lundi.....	5	0	11	8	»	2.4
Mardi.....	4	—3	13	2	»	»
Mercredi....	3	—6	8	5	»	9.2
Jeudi.....	4	—6	8	3	»	»
Vendredi....	6	—8	11	3	»	0.2
Samedi.....	8	—8	»	»	»	»
Total.....	224	—17	393	108	95.9	135.3
Besançon						
Dimanche...	5	—4	»	5	»	«
Lundi.....	1	—1	12	2	»	»
Mardi.....	2	—3	12	2	»	»
Mercredi...	0	—6	»	4	»	»
Jeudi.....	5	—7	»	5	»	»
Vendredi...	7	—6	12	4	»	»
Samedi.....	9	—4	»	»	»	«
Total.....	207	—74	212	104	61	«
Lyon						
Dimanche...	6	1	10	6	»	2
Lundi.....	5	0	11	4	8.1	4.1
Mardi.....	5	—1	14	8	»	0.6
Mercredi....	4	—6	11	6	»	21
Jeudi.....	5	—6	13	2	»	1
Vendredi....	8	—8	14	5	»	1
Samedi.....	9	—7	»	»	»	»
Total.....	266	79	434	133	69.8	125.4
Marseille						
Dimanche...	13	—5	17	7	»	23
Lundi.....	10	—3	17	5	»	»
Mardi.....	9	—2	16	10	»	1
Mercredi....	5	—2	12	10	»	6.4
Jeudi.....	12	—2	15	8	1	»
Vendredi....	14	—3	15	3	»	1
Samedi.....	15	—2	»	»	«	»
Total.....	498	30	632	202	29.5	69.9
Montpellier						
Dimanche...	9.5	—4.0	16.1	4.9	»	1.8
Lundi.....	11.2	2.5	14.0	4.2	»	0.2
Mardi.....	7.2	—4.8	13.9	9.2	«	0.7
Mercredi....	10.5	—3.1	13.4	9.2	»	11.7
Jeudi.....	11.9	—2.0	12.5	4 0	»	«
Vendredi....	14.1	—3.1	14.5	4.1	»	«
Samedi.....	14.2	—2.1	12 9	6.9	»	2.2
Total.....	612.4	70.8	716.3	248.6	44.9	50.1
Alger						
Dimanche...	13	9	18	12	»	»
Lundi.....	10	7	17	11	4	«
Mardi.....	11	7	18	14	14	«
Mercredi....	»	»	15	13	»	»
Jeudi.....	12	8	18	13	»	»
Vendredi....	13	10	15	13	3	«
Samedi.....	13	10	»	»	»	«
Total.....	600	432	524	347	147	»

Observations. — Hiver.